



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Manizales, Septiembre de 2025

Señora
CLAUDIA LORENA KLINGER
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7689068**
Coordinadora Académica
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
Manizales

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Septiembre del año 2025

Referencia: CO1.PCCNTR.7689068 del año 2025

OSCAR MAURICIO ROJAS BENITES, identificado con la cédula de ciudadanía No. **9.600.705** de, Puerto Boyacá, en mi calidad de Contratista del SENA, en CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de **TREINTA Y NUEVE MILLONES SETECIENTOS NUEVE MIL CIENTO DOCE PESOS M/CTE. (\$ 39.709.112)**. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Ocho (8) pagos iguales por los meses de (Abril) a (Noviembre) de 2024, por valor de **CUATRO MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. (\$ 4.599.511)** cada uno. b) Un último pago correspondiente al mes de Diciembre por valor de **DOS MILLONES NOVECIENTOS TRECE MIL VEINTICUATRO PESOS M/CTE (\$ 2.913.024)**.



Plazo: Será hasta el **19 de Diciembre de 2025.**

OBJETO:

Prestar servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión, en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de la población de trabajadores de la economía popular, aportando al fortalecimiento de la economía popular en concordancia con los lineamientos establecidos por la dirección del sistema nacional de formación para el trabajo.

Obligaciones Específicas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.	Se realizan las concertaciones respectivas para los grupos de TECNICO EN PANADERIA ID, 3257729 VITERBO Y ELABORACION DE TORTAS Y GALLETAS ID 3306393, ELABORACION MASAS DULCDES ID 3336625 Y ELABORACION DE ALIMENTOS DE PANIFICACION DE MANERA ARTESANAL ID 3337398. Ajustando a las necesidades de cada comunidad según los objetivos y alcances del programa.	Solicitud creación fichas para programas en ejecución, actas de concertación, formato de inscripción, listados de asistencia.
2	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje.	Basados en la guía se identifican y analizan acciones con modelos pedagógicos ajustados.	Guía de aprendizaje, Didácticas activas, listado asistencia. Evidencias fotográficas
3	Acompañar a la población de la economía popular; en la planificación de mejoras de sus	En la evaluación y autoevaluación de procesos y procedimientos, se	Guía de aprendizaje, Didácticas activas,



	<p>unidades productivas, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular - CampeSENA</p>	<p>canalizan los requerimientos de cambios en unidades productivas, para mejora, con criterios de entornos propios y ambientes pertinentes.</p>	<p>listado asistencia. Evidencias fotográficas</p>
4	<p>Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato.</p>	<p>Se realizan los registros, e inscripciones de aprendices, para el debido desarrollo de actividades, según plataforma y formatos correspondientes.</p>	<p>Portafolio de evidencias, Informes de gestión. Plataforma SOFIAPLUS, guía de aprendizaje, listado asistencia. Evidencias fotográficas,</p>
5	<p>Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual de ser necesario.</p>	<p>Se realizó y envió la agenda de desplazamiento para las acciones correspondientes como; TECNICO EN PANADERIA VITERBO.</p>	<p>Agenda de desplazamiento, diagrama de formación</p>
6	<p>Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente.</p>	<p>Los programas aún se encuentran en ejecución y aun no cumplen para evaluar juicios.</p>	<p>Plataforma SOFIAPLUS, Formato de ejecución y cierre de formación.</p>



7	Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias Full Popular: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto.	No hubo agenda para este periodo.	No aplica para el presente periodo.
8	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser gestionadas.	No se dieron oportunidades con el sector productivo para el presente periodo, pero hay estrategias para su fin.	No aplica en este periodo.
9	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema operativo establecido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias.	Agenda programada para este, en inicio de formación titulada.	Correo con designación tutor grupo.
10	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.	En el presente periodo no hubo agenda pertinente.	No aplica para este periodo.
11	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato	Se presenta el informe mensual de ejecución contractual, y sus anexos.	Se presenta el informe mensual de ejecución contractual, y sus anexos.



	presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados.		
12	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma Compromiso; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.	Se realiza coordinación conjunta de los ambientes de aprendizaje y talleres de producción con los respectivos enlaces, en programación de actividades y protocolos en sus diferentes momentos; Antes, Durante y Después, por los aprendices, usos y técnicas de manipulación de herramientas y equipos,	Actas de concertación de la formación y listado asistencia.
13	Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y evaluación de la etapa productiva del aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa	Se programaron acciones de formación complementarias urbana y rural, para dar respuesta a solicitudes específicas, e inicio de formación titulada.	No aplica para el presente periodo por ser formaciones complementarias.



	productiva, cuando sea asignado.		
14	Validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendiz comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique.	Se realizaron las subsanaciones y correcciones a las novedades, en matrícula del Técnico en Panadería durante el mes en vigencia.	No se registraron novedades durante el presente en vigencia.
15	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. B. Guía de aprendizaje. C. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. D. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). E. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. G. Formato de juicios evaluativos debidamente diligenciada para cada resultado de aprendizaje.	Se consignan en el portafolio los correspondientes formatos, guías, planes y demás documentos conforme a los requerimientos del sistema y la plataforma COMPROMISO.	Portafolio del Instructor, portafolio de las evidencias, guías de aprendizaje, plan de trabajo, listados de asistencia.



16	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.	Sin agenda programada en el presente periodo.	No aplica para el presente periodo.
----	---	---	-------------------------------------

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	102025	MANIZALES - VITERBO - MANIZALES. MANIZALES - PALESTINA – MANIZALES.	19/08/2025	29/08/2025

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos



realizados y el No. **4617015362** de la planilla, operador **SOI** y periodo **AGOSTO**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (10) folios

Diagrama del Instructor.
Reporte Sofiaplus.
Evidencias fotográficas.
Listas de asistencias.

Cordialmente,

OSCAR MAURICIO ROJAS BENITES

C.C. No. 9.600.705 de Puerto Boyacá

Contratista


Recibí a satisfacción:

CLAUDIA LORENA KLINGER

SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7689068 de 2025

Coordinadora Académica



SofiaPlus 

Instructor ▾

- ✓ Diseño Curricular <
- ✓ Ejecución de la Formación <
- ✓ Gestión de Ambientes ▾
 - Gestion Ambientes ▾
 - Consultar Fichas Instructor
 - Consultar horas programadas
 - Diagramar Horario Instructor**
 - Reporte de Instructores por Ficha
 - Reporte Ejecución Horas Instructor
 - Solicitar Eventos
- ✓ Gestión de Tiempos <
- ✓ LMS <
- ✓ Matrícula <
- ✓ Planeación de la Formación <

Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor

Detalle del Instructor

NIS	8572923
Nombre del Instructor	OSCAR MAURICIO ROJAS BENITES
Tipo Documento	CC
Número de Documento	9800705
Responsabilidad	INSTRUCTOR
Fecha Inicial	<input type="text" value="01/09/2025"/>
Fecha Final	<input type="text" value="30/09/2025"/>

Horario

Vista del Horario

- Tiempo Disponible
- Evento Asignado
- Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
01/09/25	02/09/25	03/09/25	04/09/25	05/09/25	06/09/25
00:00 - 07:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
Reporte Ejecución Horas Instructor	01/09/25	02/09/25	03/09/25	04/09/25	05/09/25	06/09/25
Solicitar Eventos	00:00 - 07:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
Gestión de Tiempos	07:00 - 15:00: (3306393)ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	08:00 - 16:00: (3257729)PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y	08:00 - 16:00: (3257729)ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE	07:00 - 15:00: (3336625)VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DULCE DE	08:00 - 16:00: (3257729)ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE	07/09/25
LMS	15:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible		16:00 - 23:59: Disponible	
Matricula	08/09/25	09/09/25	10/09/25	11/09/25	12/09/25	13/09/25
Planeación de la Formación	00:00 - 07:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
Reportes	07:00 - 15:00: (3306393)ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO	08:00 - 16:00: (3257729)PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y	08:00 - 16:00: (3257729)ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE	07:00 - 15:00: (3336625)ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	08:00 - 16:00: (3257729)ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE	14/09/25
SGS	15:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	PRODUCCIÓN Y	16:00 - 23:59: Disponible	
	15/09/25	16/09/25	17/09/25	18/09/25	19/09/25	20/09/25
	00:00 - 07:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
	07:00 - 15:00: (3337398)ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS	08:00 - 16:00: (3257729)PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y	08:00 - 16:00: (3257729)ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE	07:00 - 15:00: (3336625)ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	08:00 - 16:00: (3257729)ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE	21/09/25
	22/09/25	23/09/25	24/09/25	25/09/25	26/09/25	27/09/25
	00:00 - 07:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
	07:00 - 15:00: (3337398)ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS	08:00 - 16:00: (3257729)ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE	08:00 - 16:00: (3257729)ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE	07:00 - 15:00: (3336625)REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA	08:00 - 16:00: (3257729)ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE	28/09/25
	29/09/25	30/09/25	01/10/25	02/10/25	03/10/25	04/10/25
	00:00 - 07:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible				
	07:00 - 15:00: (3337398)ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y	08:00 - 16:00: (3257729)ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE				05/10/25

Anterior Siguiente

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: OSCAR MAURICIO ROJAS BENITES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/09/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3257729 - PANADERIA

DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS CON BASE EN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN, TRABAJANDO EN EQUIPO, SIENDO SOCIABLE, PROACTIVO, TOLERANTE Y ORGANIZADO.

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

VERIFICAR Y OPERAR EL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS, SEGÚN EL MANUAL Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, ACTUANDO CON RESPONSABILIDAD Y GENERANDO REGISTROS OPORTUNOS Y CONFIABLES A TRAVÉS DEL USO DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 104,00

FICHA DE APRENDIZAJE:

3306393 - ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA 3337398 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS CON BASE EN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN, TRABAJANDO EN EQUIPO, SIENDO SOCIABLE, PROACTIVO, TOLERANTE Y ORGANIZADO.

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

VERIFICAR Y OPERAR EL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS, SEGÚN EL MANUAL Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, ACTUANDO CON RESPONSABILIDAD Y GENERANDO REGISTROS OPORTUNOS Y CONFIABLES A TRAVÉS DEL USO DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 144,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: OSCAR MAURICIO ROJAS BENITES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

3257729

INSTRUCTOR: OSCAR MAURICIO ROJAS BENITES

Evidencia (D-C-P):
Desempeño
Conocimiento
Producto

PANADERIA

TECNICO EN PANADERIA VITERBO

Descripción evidencia

ASISTENCIAS/MES SEPTIEMBRE

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	Fechas Documento	ASISTENCIAS/MES SEPTIEMBRE						APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
			02-sep	03-sep	05-sep	09-sep	10-sep	12-sep					
ADRIANA YULIETH RODAS GOMEZ	24625235		X	X	X	X	X	X					
ANGELA PIEDAD MAZO MEDINA	30352787		X	X	X	X	X	X					
BLANCA OMAIRA GALVIS LOAIZA	303056108		X	X	X	X	X	X					
DANIEL SERNA ALZATE	1053790281		X	X	X	X	X	X					
DERLY ALEJANDRA VARGAS SALAZAR	1054996303		X	X	X	X	X	X					
DIANA CAROLINA GIRALDO DELGADO	33994513												
FAIBBER EDUARDO OSORIO RIOS	1054998189		X	X	X	X	X	X					
GLORIA NELLY SANCHEZ ESCOBAR	1058816403		X	X	X	X	X	X					
LESITH NATALIA PULGARIN CARDENAS	30299451		X	X	X	X	X	X					
LILIANA PATRICIA CASTRO MEJIA	1058138356		X	X	X	X	X	X					
MAIKOL LEANDRO BLANDON	30356476		X	X	X	X	X	X					
NANCY ELENA BALLESTEROS ESCUDERO	24827643		X	X	X	X	X	X					
OLGA MARGARITA MEDINA	24635204												
RUBEN DARIO MUÑOZ SANTA	75147082												
VALERIA VALENCIA HERRERA	30361402		X	X	X	X	X	X					
VICTOR MANUEL DELGADO FRANCO	30361626												
YEIMY CRUZ VELASQUEZ	30358371		X	X	X	X	X	X					
YESICA MARCELA LOPEZ HERNANDEZ	30358848		X	X	X	X	X	X					
YULIETH ANDREA VELEZ GOMEZ	1054999314												
ZULMA BEDOYA RUIZ	15906557		X	X	X	X	X	X					
JONATAN LEANDRO VALENCIA VILLADA	30353748		X	X	X	X	X	X					
JERONIMO VARGAS VARGAS	1073532265		X	X	X	X	X	X					

3257729		INSTRUCTOR: OSCAR MAURICIO ROJAS BENITES								Evidencia (D-C-P): Desempeño Conocimiento Producto					
PANADERIA		TECNICO EN PANADERIA VITERBO								Descripción evidencia					
		ASISTENCIAS/MES SEPTIEMBRE													
NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	Fechas Documento									APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
			16-sep	17-sep	19-sep	23-sep	24-sep	26-sep	30-sep						
ADRIANA YULIETH RODAS GOMEZ	24625235		X	X	X	X	X	X	X						
ANGELA PIEDAD MAZO MEDINA	30352787		X	X	X	X	X	X	X						
BLANCA OMAIRA GALVIS LOAIZA	303056108		X		X	X	X	X	X						
DANIEL SERNA ALZATE	1053790281		X	X	X	X	X	X	X						
DERLY ALEJANDRA VARGAS SALAZAR	1054996303		X	X	X	X	X	X	X						
FAIBBER EDUARDO OSORIO RIOS	1054998189		X	X	X	X	X	X	X						
GLORIA NELLY SANCHEZ ESCOBAR	1058816403		X	X	X	X	X	X	X						
LESITH NATALIA PULGARIN CARDENAS	30299451		X	X	X	X	X	X	X						
LILIANA PATRICIA CASTRO MEJIA	1058138356		X	X	X	X	X	X	X						
MAIKOL LEANDRO BLANDON	30356476		X	X	X	X	X	X	X						
NANCY ELENA BALLESTEROS ESCUDERO	24827643		X	X	X	X	X	X	X						
VALERIA VALENCIA HERRERA	30361402		X	X	X	X	X	X	X						
YEIMY CRUZ VELASQUEZ	30358371		X	X	X	X	X	X	X						
YESICA MARCELA LOPEZ HERNANDEZ	30358848		X	X	X	X	X	X	X						
ZULMA BEDOYA RUIZ	15906557		X	X	X	X	X	X	X						
JONATAN LEANDRO VALENCIA VILLADA	30353748		X	X	X	X	X	X							
JERONIMO VARGAS VARGAS	1073532265		X	X	X	X	X	X	X						

GRUPO 1 DE PRACTICA AUTONOMA



PRODUCTO TERMINADO PAN ALIÑADO; ARMADO EN DOBLE ROLLO



GRUPO 2 BATIDO PARA PERAS O YOYOS



GRUPO 2 PRODUCTO TERMINADO



PROCESO DE ELABORACION MOJE BLANDO



PRESENTACION DE PRODUCTO



MEDICIONES EN ARTESA CONCAVA



ARMADOS Y FORMAS EN PRESENTACION DE PRODUCTOS

